



*Abbildung zeigt Modell 14GS mit standard-
mäßigen 15,2 mm Füßen*

FRITTEUSE

Modell 14GS

Installations-, Benutzerbetriebs- und Wartungs-Handbuch

⚠ *GEFAHR*

Unsachgemäße Installation, Anpassung, Änderung, Bedienung oder Wartung kann zu Sachschäden, Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder warten.

⚠ *ZU IHRER SICHERHEIT*

In der Nähe dieses Gerätes und anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere entflammbare Dünste oder Flüssigkeiten gelagert bzw. verwendet werden.

⚠ *WARNUNG*

Setzen Sie sich nach der Installation dieser Gerätschaft umgehend mit Ihrem örtlichen Gaslieferanten in Verbindung, um Informationen dazu zu erhalten, was zu tun ist, wenn jemand Gas riecht. *Hängen Sie diese Informationen an einem gut sichtbaren Ort aus.*

Halten Sie dieses Handbuch an einer bequem zu erreichenden Stelle zum Nachschlagen bereit

L20-411 R0 German CE

⚠ GEFAHR

Lesen Sie sich diese technische Daten, behördliche Vorschriften, Installationsanforderungen, Installationsanweisungen und Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch. Falls das Befolgen einer Anweisung unterlassen wird, kann dies zu einer Fehlfunktion der Fritteuse führen. Eine Fritteusenfehlfunktion kann zu Sachschäden, schwerer Körperverletzung oder Tod führen.

INHALTSVERZEICHNIS

INSPEKTION DES VERSANDBEHÄLTNISSES

1. Untersuchen Sie den Versandkarton sorgfältig auf externe Schäden. Falls Schäden festgestellt werden, benachrichtigen Sie den Frachtführer umgehend. **Verwahren Sie sämtliches Verpackungsmaterial zur Untersuchung im Rahmen eines Schadensersatzantrags.**

2. Falls keine externen Schäden festgestellt werden, entfernen Sie den Versandkarton von der Fritteuse und untersuch Sie die Fritteuse sorgfältig auf Schäden. Stellen Sie die Fritteuse an einen sicheren, falls Schäden festgestellt werden, so dass der Frachtschadensersatzantragsinspektor die Fritteuse inspizieren kann.

3. Heben Sie das Versandbehältnis zur Verwendung während der Installation der Füße/Laufrollen auf. Schlagen Sie die Installationsanweisungen unter besagtem Verfahren nach.

Standardzubehör liegt im Versandkarton bei; hierzu zählen für diese Fritteuse:

2 Frittierkörbe 1 Abflussventilverlängerung 1 Gittersieb
4 justierbare Füße 1 Räumstange 1 Korbaufhänger

Zu den anderen, **optionalen Gerätschaften** zählen eine Bodensatzschale, Einzel- oder Dreierkörbe, Fritteusenabdeckung, Abtropftisch, vordere Abtropfschale und vier Laufrollen.

Hinweis: Eine Teileliste für eine jede ANETS-Fritteuse liegt einer jeden Fritteuse als einer der versendeten Artikel bei. Falls Sie eine zusätzliche Kopie dieser Liste benötigen, wenden Sie sich bitte in der auf der rückwärtigen Umschlagsseite angegebenen Form an das Werk.

TECHNISCHE DATEN, FRITTEUSENGASVERSORGUNG

Bitte stellen Sie sicher, dass Ihr gewünschter Fritteusenaufstellungsort Gasversorgungsfaktoren aufweist, die für dieses Produkt geeignet sind:

ERFORDERLICHE ZUFUHR: **111.000 BTU***	Erdgas	Propan
VERTEILERDRUCK	10 mbar	25,4 mbar
ZUFUHRDRUCK**	min. 15 mbar	min. 27,5 mbar

*** -** Eingangsleistung basiert auf Betrieb auf Meeresspiegelhöhe. Für Aufstellungsorte oberhalb von 610 m ist diese Leistung pro 305 m über dem Meeresspiegel um 4% zu reduzieren.

**** -** Messen Sie den Zufuhrdruck, wenn alle anderen gasbetriebenen Gerätschaften in Betrieb sind.

Die Gasversorgungsanschlussleitung sollte so gerade wie möglich sein (so wenig Biegungen und Ellbogen wie möglich), um den höchsten verfügbaren Gasdruck an der Fritteuse zu erhalten. Bringen Sie die Anschlussleitung horizontal in der Mitte des gewünschten Fritteusenaufstellungsorts 21 cm über dem Boden an.

HINWEIS: Die Verwendung einer flexiblen Anschlussleitung gestattet ein Variieren des Gasversorgungsleitungsaufstellungsortes, sowohl horizontal als auch vertikal.

ANETS-Fritteusen sind nur für den Einsatz mit der Art von Gas, die auf dem Typenschild spezifiziert ist, geeignet. Wenn eine Fritteuse einer Modifikation bedarf, um mit einem anderen als dem auf dem Typenschild der Fritteuse angegebenen Gas verwendet zu werden, wenden Sie sich bitte an Ihren ANETS-Vertreter oder rufen Sie unter +31(0)-30-2410666 an.

TECHNISCHE DATEN, FRITTEUSEN-ELEKTRIK

Die ANETS-Fritteuse Modell 14GS benötigt keine externe Stromquelle.

Abb. 1 stellt einen Schaltplan einer ANETS 14GS Fritteuse dar. Einige Fritteusen haben u. U. andere Optionen, die nicht auf diesem einfachen Schaltplan angezeigt sind. Ein modellspezifischer Schaltplan, der alle aktuellen Teile und die mit ihnen in Zusammenhang stehenden Kabelverbindungen darstellt, liegt einer jeden Fritteuse bei. Zusätzlich liegt einer Fritteuse, die mit einem integrierten Filtersystem (Filtronic II oder Filter Mate) ausgestattet ist, ein Zusatzhandbuch für diese Option bei.

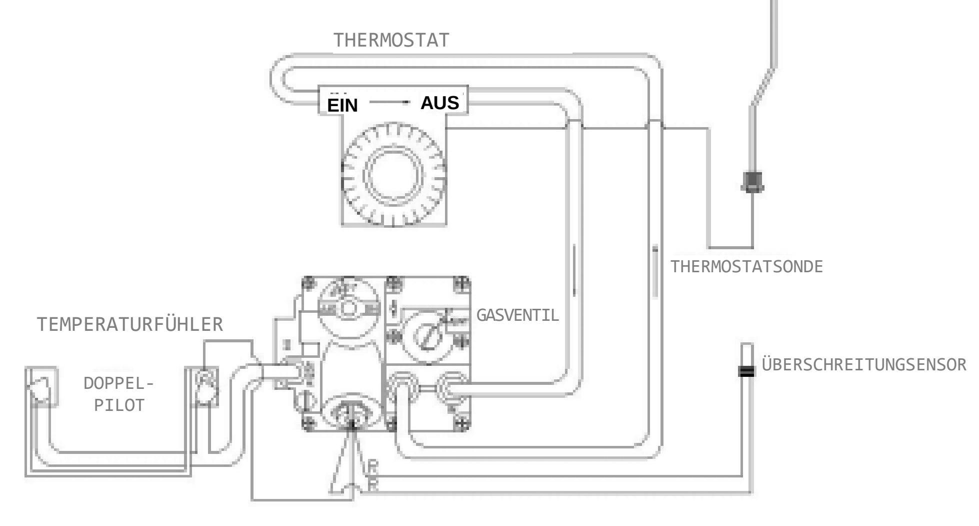


Abb. 1. Schaltplan, Fritteuse Modell 14GS

BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN

WICHTIG: *Lesen Sie sich die behördlichen Vorschriften und ALLE Installationsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie mit der* Installation *beginnen. Falls etwaige Probleme oder Fragen aufkommen, wenden Sie sich an das Werk.*

Die Installation muss im Einklang mit den örtlichen behördlichen Vorschriften installiert werden oder in Abwesenheit örtlicher Vorschriften, soweit zutreffend, mit folgenden Vorschriften:

a. Diese Fritteuse und ihr individuelles Abstellventil müssen während etwaiger Drucktests des Gasversorgungsrohrsystems bei etwaigen Drucktests, die 34,5 mbar überschreiten, vom Gasversorgungsrohrsystem getrennt werden.

b. Riegeln Sie die während etwaiger Drucktests des Gasversorgungssystems bei Testdrücken, die maximal 34,5 mbar betragen, die Fritteuse vom Gasversorgungsrohrsystem ab.

d. Schränken Sie die Bewegung einer mit Laufrollen ausgestatteten Fritteuse ein, indem Sie eine Begrenzungsvorrichtung verwenden (beispielsweise ein Kabel, dass sowohl an der Fritteuse angebracht ist **als auch** an einer Vorrichtung, die an der Bausubstanz des Aufstellungsorts angebracht ist), um zu vermeiden, dass die Begrenzung der Bewegung der Fritteusen vom Verbindungsstück und der Notzugentriegelungsvorrichtung oder der ihr zugehörigen Verrohrung abhängt.

e. Installieren Sie dies Fritteuse auf einem brandsicheren Boden, wobei ihre Rückseite und ihre Seiten mindestens 152 mm on einer entflammbaren Wand entfernt sein müssen, wie in Abb. 2 dargestellt.

> ⚠ *WARNUNG*
> *Installieren Sie diese Fritteuse unter einer Abzugshaube, die die Verbrennungsprodukte nach außerhalb des Gebäudes abführt.*

f. Installieren Sie diese Fritteuse an einem Aufstellungsort, an dem adäquate Verbrennungs- und Ventilationsluft verfügbar ist. Halten Sie zwecks adäquater Luftzufuhr zu den Brennern den Bereich direkt vor der Fritteuse offen. Der Fluss der Verbrennungs- und Ventilationsluft ***DARF NICHT*** behindert werden.

g. Halten Sie den Bereich der Fritteuse von brennbaren Stoffen und Unrat frei.

h. Bringen Sie an jeder Fritteuse eine Rückhaltevorrichtung an, um zu vermeiden, dass das Gerät kippt, was zum Verspritzen von heißer Flüssigkeit führen könnte.

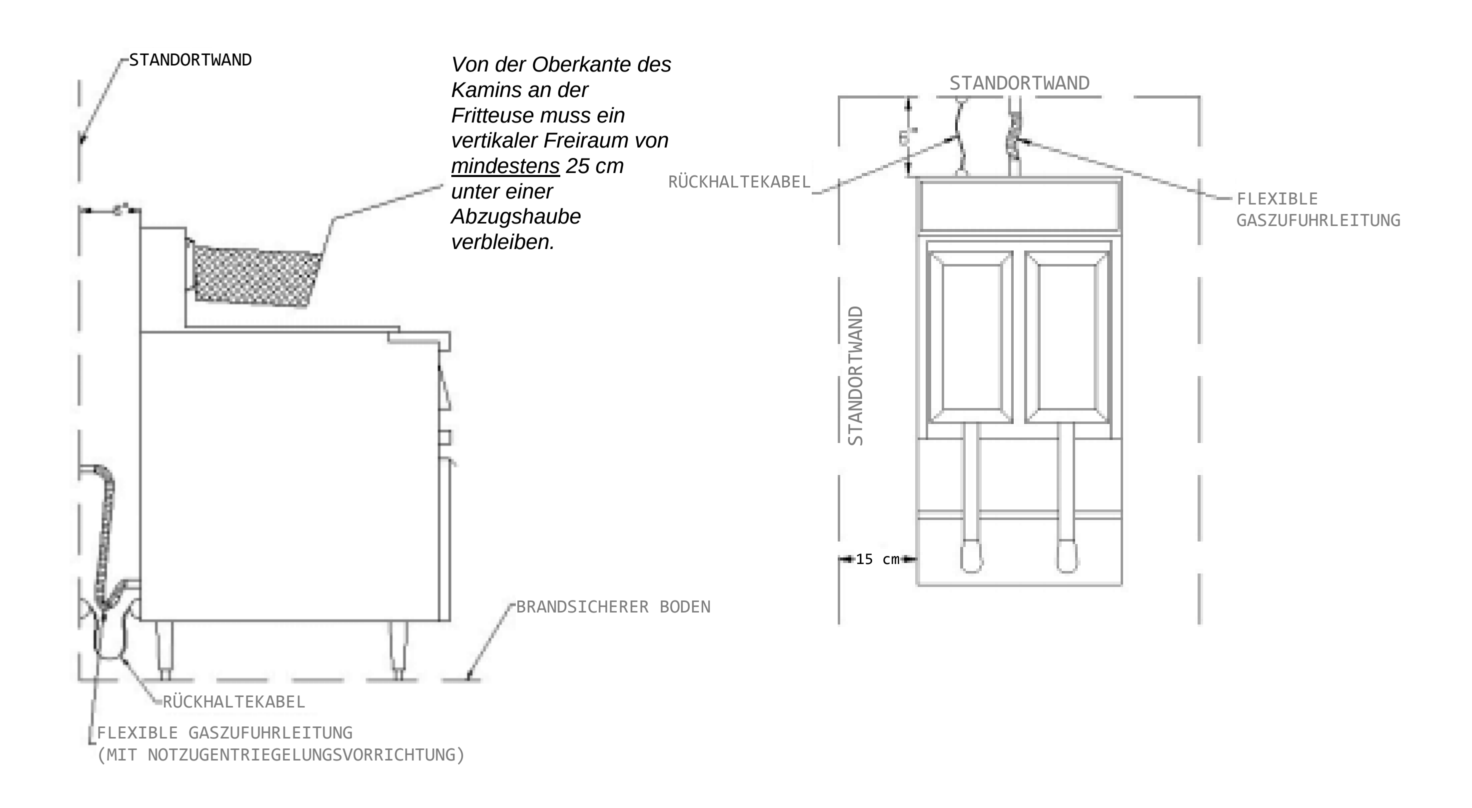


Abb. 2. Fritteusenaufstellungsort-Installationsanforderungen

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

Installieren Sie die Fritteuse im Einklang mit den geltenden behördlichen Vorschriften sowie den folgenden Installationsanforderungen.

1. Diese Fritteuse DARF NICHT in einem Mobilwohnheim, Wohnanhänger oder einem Wohnmobil installiert werden.
2. Installieren Sie diese Fritteuse an einem Aufstellungsort, der es gestattet, sie zum Reinigen und zur Wartung von anderen, angrenzenden Gerätschaften wegzurücken.

   HINWEIS: Falls die Fritteuse in einer Reihe von Gerätschaften installiert wird ("in Reihe"), wo das einzig mögliche Ausrücken nach vorne ist, muss davor genügend Platz verbleiben, um dessen Trennung von angrenzenden Gerätschaften für die Reinigung und Wartung zu gestatten.

3. Ziehen Sie die Füße (oder Laufrollen) am Boden der Fritteuse mithilfe des beiliegenden Zubehörs fest an, um ein Kippen, Wobbeln oder Wackeln der Fritteuse zu vermeiden, wenn sie sich am gewünschten Aufstellungsort befindet. Schlagen Sie Informationen zum Anbringen und Nivellieren der Füße oder Laufrollen bitte in den folgenden Installationsanweisungen nach.

⚠ ACHTUNG: Die Frischluftzufuhr der Haube DARF NICHT in einer Weise strömen, die den natürlichen Fluss der Verbrennungs- oder Ventilationsluft behindert oder beeinträchtigt.

4. Achten Sie darauf, dass die Luft, die nach der Installation in der Nähe der Fritteuse von der Luftabzugshaube strömt ***NICHT*** auf die Rückseite der Fritteuse bläst, um zu verhindern, dass die Flammen des Brenners beeinflusst werden und möglicherweise Schäden an der Steuerung verursachen.

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

FUSSINSTALLATIONSANWEISUNGEN

1. Flachen Sie den Versandkarton (nachdem Sie die Fritteuse und ihre Teile und Zubehör ausgepackt haben) aus, um während der Installation der Füße die Oberfläche zu schützen.
2. Positionieren Sie die Seite der Fritteuse flach auf dem Karton, so dass die unteren Montagebügel der Fritteuse für die Installation der Füße frei zugänglich sind, wie in Abb. 3 dargestellt.
3. Platzieren Sie die Fußmontageplatte bündig gegen den Montagebügel an der Unterseite der Fritteuse.
4. Führen Sie einen der Montagebolzen durch eine Unterlegscheibe und dann durch das passende Loch im Fritteusenmontagebügel

   und durch die Fußmontageplatte.
5. Schrauben Sie eine Kontermutter mehrere Umdrehungen weit auf den Montagebolzen auf.
6. Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5 bis sich alle vier Montagebolzen für einen Fuß mit Kontermuttern an Ort und Stelle befinden.

FUSSINSTALLATIONSANWEISUNGEN (Fortsetzung)

7. Ziehen Sie die vier Kontermuttern gleichmäßig und sicher an, um die Fußmontageplatte gegen den Fritteusenmontagebügel zu halten.

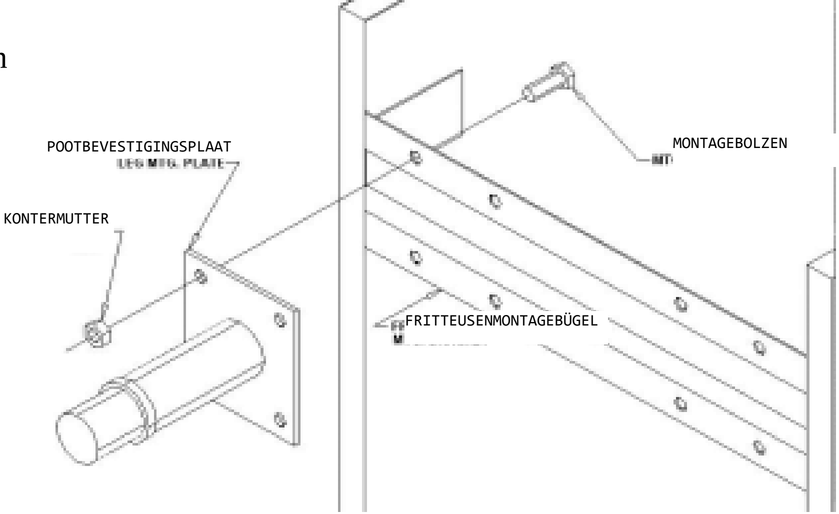


Abb. 3. Typische Fußinstallation

FUSSNIVELLIERUNGSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie die Fritteuse an den gewünschten Aufstellungsort.

> **⚠ WARNUNG**
>
> *Die Fritteuse DARF NICHT kippen, wackeln oder wobbeln, um zu vermeiden, dass das in ihr enthaltene HEISSE Frittierfett während des Betriebs verspritzt oder verschüttet wird.*

2. Drehen Sie die schraubenartigen Fußjustageenden nach Bedarf, um die Fritteuse zu nivellieren, bis kein Kippen, Wackeln oder Wobbeln mehr bemerkbar ist.
3. Führen Sie die **"Fritteusenrückhaltevorrichtungs-Installations-anweisungen" aus.**

LAUFROLLENINSTALLATIONS-ANWEISUNGEN

1. Flachen Sie den Versandkarton (nachdem Sie die Fritteuse und ihre Teile und Zubehör ausgepackt haben) aus, um während der Installation der Füße die Oberfläche zu schützen.
2. Positionieren Sie die Seite der Fritteuse flach auf dem Karton, so dass die unteren Montagebügel der Fritteuse für die Installation der Laufrollen frei zugänglich sind, wie in Abb. 4 dargestellt.
3. Platzieren Sie die Laufrollenmontageplatte bündig gegen den Montagebügel an der Unterseite der Fritteuse.
4. Führen Sie einen der Montagebolzen durch eine Unterlegscheibe (liegt bei) und die Laufrollenmontageplatte und dann durch das passende Loch im Fritteusenunterseitenmontagebügel.
5. Schrauben Sie eine Kontermutter mehrere Umdrehungen weit auf den Montagebolzen auf.
6. Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5, bis sich alle vier Montagebolzen für eine Laufrolle mit Kontermuttern an Ort und Stelle befinden.
7. Ziehen Sie die vier Kontermuttern gleichmäßig und sicher an, um die Laufrollenmontageplatte gegen den Fritteusenmontagebügel zu halten.

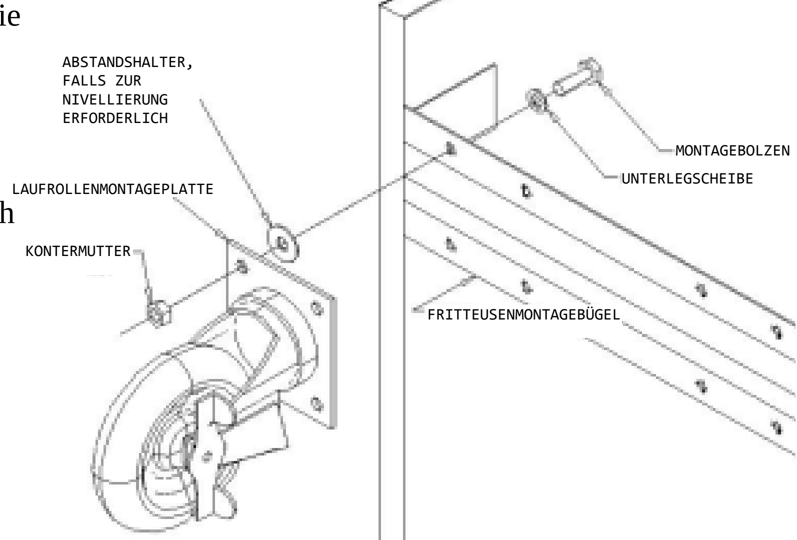


Abb. 4. Typische Laufrolleninstallation

LAUFROLLENNIVELLIERUNGSANWEISUNGEN

1. Stellen Sie die Fritteuse an den gewünschten Aufstellungsort.
2. Prüfen Sie, ob die Fritteuse dazu neigt, zu wobbeln oder wackeln, wenn sie sich an ihrem gewünschten Aufstellungsort befindet. Falls dies nicht der Fall ist, führen Sie Schritt 10 durch und fahren Sie dann mit den **Fritteusenbetriebsanweisungen fort.** Falls es der Fall ist, führen Sie die Schritte 3 bis 9 durch.

> ⚠ **VORSICHT!**
>
> *Die Fritteuse DARF NICHT kippen, wackeln oder wobbeln, um zu vermeiden, dass das in ihr enthaltene HEISSE Fett während des Betriebs verspritzt oder verschüttet wird.*

3. Prüfen Sie, welche Laufrolle justiert werden muss und um welchen ungefähren Betrag, damit die Fritteuse nivelliert ist.
4. Positionieren Sie die Rückseite der Fritteuse auf dem Versandkarton, so dass die Unterseite der Fritteuse mit den Laufrollenmontageplatten frei zugänglich ist (Abb. 4).

LAUFROLLENNIVELLIERUNGS-ANWEISUNGEN (Fortsetzung)

5. Schrauben Sie die Bolzen, die die Laufrollenmontageplatte halten, deren Nivellierungsjustage erforderlich ist, vollständig ab. Behalten Sie die Kontermuttern für den späteren Wiederzusammenbau zurück.
6. Führen Sie einen jeden Bolzen durch seine Unterlegscheibe und den Fritteusenmontagebügel; platzieren Sie als nächstes einen Abstandshalter der erforderlichen Stärke auf dem Bolzen, bevor Sie den Bolzen durch sein Montageloch an der Laufrollenmontageplatte führen und eine Kontermutter auf den Bolzen aufschrauben.
7. Wiederholen Sie Schritt 6 für alle verbleibenden Bolzen.

LAUFROLLENNIVELLIERUNGS-ANWEISUNGEN (Fortsetzung)

8. Ziehen Sie alle vier Kontermuttern gleichmäßig und sicher gegen die Laufrollenmontageplatte und den Fritteusenunterseitenmontagebügel.
9. Stellen Sie die Fritteuse an ihren gewünschten Aufstellungsort zurück und prüfen Sie erneut, ob sie wobbelt oder wackelt. Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 8, bis kein Wobbeln oder Wackeln mehr auftritt. Wenn die Fritteuse nicht mehr länger wobbelt oder wackelt, führen Sie Schritt 10 durch.
10. Führen Sie als nächsten die **"Fritteusenrückhaltevorrichtungs-installationsanweisungen"** aus.

FRITTEUSENRÜCKHALTEVORRICHTUNGS-INSTALLATIONSANWEISUNGEN

⚠ VORSICHT!

*Fritteusen **MÜSSEN** eine die Bewegung einschränkende Vorrichtung (Rückhaltekabel) installiert haben, um dem Kippen vorzubeugen, das zum Verspritzen oder Verschütten ihres HEISSEN Inhalts führt.*

HINWEIS: Diese die Bewegung einschränkende Vorrichtung muss vom die ***Fritteuse installierenden Auftragnehmer*** *zur Verfügung gestellt und installiert werden* ***bevor*** die Fritteuse an ihrem gewünschten Aufstellungsort an die Gasleitung angeschlossen wird.

1. Installieren Sie einen Geräterückhaltevorrichtungsanschluss in der Baustrukturwand direkt hinter dem gewünschten Aufstellungsort der Fritteuse, wie in Abb. 2 dargestellt.
2. Installieren Sie einen Geräterückhaltevorrichtungsanschluss an der rückwärtigen Abdeckung der Fritteuse, sehr nah an der Notzugentriegelungsvorrichtung am Ende der Gasleitung der Fritteuse.
3. Bringen Sie ein Ende des Rückhaltekabels am Wandanschluss an. Bringen Sie das andere Ende am Fritteusenanschluss an.
4. Prüfen Sie, ob sich die Fritteuse nicht weit genug von der Wand bewegen kann, um exzessive Bewegung der flexiblen Gasleitung oder der mit ihr in Zusammenhang stehenden Verbindungsstücke zu verursachen.

GASANSCHLUSS

Das Installieren Ihrer ANETS-Fritteuse erfordert die folgende Verfahrensweise, nachdem ihre Füße oder Laufrollen angebracht wurden und sie sich an ihrem gewünschten Aufstellungsort befindet.

1. Stellen Sie sicher, dass sich die Stellung AUS (OFF) des Gassteuerventilknopfes in der Fritteuse neben der Ventilmarkierung befindet.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gasversorgungsanschlussleitungsventil geschlossen ist (quer zur Rohrrichtung steht).
3. Stellen Sie sicher, dass sich all Steuerungen der Fritteuse in Stellung AUS (OFF) befinden.
4. Schließen Sie die 19 mm Gasversorgungsleitung an den Gasleitungsadapter an der unteren Rückseite der Fritteuse an.

ANLEITUNG

⚠ VORSICHT!

KEINESFALLS eine offene Flamme zum Prüfen auf Lecks verwenden.

5. Stellen Sie das Gasversorgungsleitungsventil auf EIN (ON); prüfen Sie dann, ob alle Gasversorgungsleitungsverbindungen und -koppelungen frei von Lecks sind, indem Sie Seifenschaum oder eine Leckprüflösung verwenden, nachdem sich die Fritteuse an ihrem gewünschten Aufstellungsort befindet.
6. Schlagen Sie in den **Fritteusenbetriebsanweisungen** nach, um mit der Nutzung Ihrer ANETS-Fritteuse zu beginnen.

FRITTEUSENBETRIEBSANWEISUNGEN

⚠ ACHTUNG

KEINESFALLS versuchen, diese Fritteuse während einer Unterbrechung der Gasversorgung zu betreiben. Stellen Sie alle Steuerungen der Fritteuse auf AUS (OFF), einschließlich des Gassteuerventilknopfes, und schließen Sie dann das Gasversorgungsleitungsventil. Wenn Sie benachrichtigt werden, dass die Gasunterbrechung vorüber ist, führen Sie das Verfahren zum Anzünden (später in diesem Handbuch) durch.

⚠ GEFAHR

NIEMALS diese Fritteuse betreiben, wenn ihr Kamin blockiert ist oder wenn die Luftabzugshaube nicht an ist, da die Verbrennungsprodukte Personenschäden verursachen können.

⚠ GEFAHR

Vermeiden Sie es, die Fritteuse zu bewegen, während sie HEISSES Fett enthält. Lassen Sie das Fett aus der Fritteuse ab, bevor Sie sie zu Service-, Reinigungs- oder Wartungszwecken bewegen, um ein Verschütten oder Verspritzen zu vermeiden. Verbrennungen durch heißes Fett können zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

A. Eine ANETS-Fritteuse ist darauf ausgelegt, mit einem Kessel betrieben zu werden, der mit ca. 15,9 - 22,7 kg oder 13,25 - 22,7 Litern flüssigem Fett befüllt ist.

⚠ ACHTUNG: ***KEINESFALLS festes Fett in dieser Fritteuse schmelzen, da das Schmelzen den Kessel beschädigen kann, was zum Erlöschen der Gewährleistung der Fritteuse führt.***

Festes Fett muss in den flüssigen Zustand geschmolzen werden ***bevor*** es in einer ANETS-Fritteuse verwendet werden kann.

B. Planen Sie eine regelmäßige Reinigung der Fritteuse ein, um einen langfristig zufriedenstellenden Betrieb sicherzustellen. Schlagen Sie das Verfahren zur täglichen Reinigung später in diesem Handbuch nach.

C. Geben Sie der Fritteuse vor dem Service und der Wartung Gelegenheit zum Abkühlen. Stellen Sie während Arbeiten an der Fritteuse IMMER die Gaszufuhr zu ihr ab, um Verbrennungen zu vermeiden.

D. Wenden Sie sich zwecks Garantieserviceautorisierung an das Werk. **[Benachrichtigen Sie das Werk immer am nächsten Arbeitstag bzgl. Garantieservice "nach Feierabend".]** Wenden Sie sich für anderweitigen Service, Reparaturen oder Wartungstätigkeiten nach Bedarf an Ihre örtliche Restaurantgerätschaftsserviceagentur.

E. Wenn panierte Speiseprodukte gegart werden, empfiehlt ANETS die Verwendung der speziellen (optionalen) Bodensatzschale, um etwaige Panadefragmente, die sich vom Speiseprodukt lösen, einzufangen. Eine regelmäßige Reinigung der Bodensatzschale reduziert die vorzeitige Kontaminierung des flüssigen Fetts durch Panadefragmente.

FRITTEUSENVORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

"AUSKOCH-"ANWEISUNGEN

Neue ANETS-Fritteusen werden vor dem Versand im Werk auf Lecks geprüft und gereinigt. Bevor Sie eine neu installierte Fritteuse zur Speisezubereitung verwenden, reinigen Sie den Kessel wie folgt:

1. Wischen Sie das Innere des Kessels gründlich mit sauberen Tüchern aus. Öffnen Sie die Vordertür am unteren Teil der Fritteuse, um Zugang zum Abflusskugelventil zu erhalten. Öffnen Sie das Abflusskugelventil (indem Sie den Ventilhandgriff und das Abflusskugelventil aneinander ausrichten) und wischen Sie die gesamte Abflussleitung sauber.
2. Schließen Sie das Abflusskugelventil (drehen Sie den Ventilhandgriff quer zum Abflusskugelventil). Füllen Sie den Kessel bis etwa 76 mm von der Oberkante mit Wasser. Fügen Sie 0,2 - 0,5 Liter Seifenwasser, Bleichsoda (Trinatriumphosphat) oder Fritteusenreinigungsmittel hinzu.
3. Führen Sie das **Verfahren zum Anzünden** für die Fritteuse durch. (Schlagen Sie das **Verfahren zum Anzünden** weiter hinten in diesem Handbuch nach.)
4. Stellen Sie den Thermostat auf 88 °C. Erhitzen Sie das Wasser, aber bringen Sie es NICHT zum Kochen. Rühren Sie das Wasser um, um das Reinigungsmittel aufzulösen.

> ⚠ VORSICHT!
>
> Heiße Reinigungslösung kann schwere Verbrennungen verursachen. Lassen Sie bei der Handhabung von heißer Reinigungslösung Vorsicht walten, um ein Verschütten oder Verspritzen der Lösung zu vermeiden.

5. Reinigen Sie den Fritteusenkessel mindestens 20 Minuten lang. Verwenden Sie einen kleinen Handmopp (eine optionale Bürste kann für diesen Zweck bestellt werden), um den oberen Teil des Kessel (oberhalb der 76 mm Wasserlinie) sowie den oberen Rand des Kessels zu reinigen.
6. Fahren Sie die Fritteuse herunter, indem Sie das **Verfahren zum Herunterfahren** für die Fritteuse verwenden. (Schlagen Sie das **Verfahren zum Herunterfahren** weiter hinten in diesem Handbuch nach.) Geben Sie dem Wasser Gelegenheit etwas abzukühlen.

FRITTEUSENVORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ (Fortsetzung)

> ⚠ VORSICHT
>
> Bei Fritteusen mit integrierten Filtersystemen KEINESFALLS die Reinigungs- oder Spüllösung durch das Filtersystem pumpen, um eine Beschädigung der Filtersystempumpe zu vermeiden.

7. Öffnen Sie die Vordertür und montieren Sie die Abflussverlängerung am Abflusskugelventil. Positionieren Sie einen Behälter (Eimer), der dazu in der Lage ist SEHR HEISSE Reinigungslösung aufzunehmen unter dem Ende der Abflussverlängerung, um die Reinigungslösung, die abgelassen wird, aufzunehmen, wie in Abb. 5 dargestellt.
8. Öffnen Sie das Abflusskugelventil LANGSAM, um ein Verspritzen beim Ablassen der Reinigungslösung aus dem Kessel zu vermeiden.

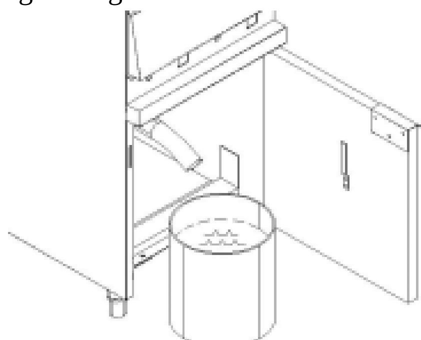


Abb. 5. Ablassen des Kessels

9. Schließen Sie das Abflusskugelventil (Ventilhandgriff quer) und entfernen Sie die Abflussverlängerung. Schließen Sie die Vordertür.
10. Entsorgen Sie die Reinigungslösung sicher.
11. Füllen Sie den Kessel bis etwa 76 mm von der Oberkante mit Wasser. Fügen Sie 0,5 Liter Essig hinzu, um die Reinigungslösung zu neutralisieren.
12. Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 10 dieses Verfahrens.
13. Wischen Sie das Innere des Kessels und des Abflusskugelventils gründlich mit sauberen, trockenen Wischtüchern aus, um ALLES Wasser zu entfernen.
14. Trocknen Sie den Kessel gründlich; da etwaig verbleibendes Wasser zu Spritzblasen des heißen Fetts führen kann, wenn der Kessel später befüllt und erhitzt wird.

FRITTEUSENBETRIEBSANWEISUNGEN (Fortsetzung)

Der Normalbetrieb einer ANETS-Fritteuse erfordert es, dass der Kessel bis *oberhalb* der unteren Einkerbungsmarkierung, die sich rückwärtig im Kessel befindet, mit flüssigem Fett befüllt ist, bevor die Pilotflamme der Fritteuse angezündet wird und der Hauptbrenner angestellt wird.

> ⚠ *ACHTUNG:* Das Fett **MUSS** in flüssiger Form vorliegen, um ein Versengen oder eine Verfärbung und potentiellen Schaden am Kessel zu vermeiden. Schäden, die durch das Schmelzen festen Fetts verursacht wurden, sind ***NICHT*** von der Gewährleistung abgedeckt.

VERFAHREN ZUM ANZÜNDEN

HINWEIS: Die Gasleitung einer neuen Fritteuseninstallation kann u. U. eine beträchtliche Menge Luft enthalten, die ein umgehendes Anzünden behindert. Sie müssen den Gassicherheitsventilsteuerknopf u. U. mehrere Minuten lang gedrückt halten, bevor die Pilotflamme stetig brennt.

1. Stellen Sie sicher, dass der Thermostatknopf der Fritteuse auf AUS (OFF) steht.
2. Öffnen Sie das Gasversorgungsanschlussleitungsventil zur Fritteuse, indem Sie den Gasventilgriff parallel zum Gasleitungsrohr stellen.
3. Öffnen Sie die Vordertür und schieben Sie die Abdeckung der rechten Pilotflammenbeobachtungs-/-anzündöffnung beiseite.
4. Drehen Sie den Gassteuerknopf, um die Einstellung PILOT an der Ventilmarkierung auszurichten. Abb. 6 zeigt die möglichen Gassteuerventilknopfpositionen.
5. Drücken Sie den Ventilsteuerknopf und *halten Sie ihn nieder,* um dem Pilotgas Gelegenheit zum Fließen zu geben.

   Modell 14G, 14GU, 14GS oder 14GSU: Verwenden Sie ein Streichholz oder ein Feuerzeug, um den Pilotbrenner anzuzünden. **Modell MX-14EG oder MX-14EGU:** Betätigen Sie die Funkenzünderdrucktaste mehrere Male, bis die Pilotflamme aufleuchtet. (Sie können auch ein Streichholz verwenden, um die Pilotflamme anzuzünden.)

   Fahren Sie fort, den Steuerknopf *mindestens* 30 Sekunden lang niederzuhalten, bis die Pilotflamme stetig brennt, ohne auszugehen.

   Verwenden Sie ein Streichholz oder ein Feuerzeug, um den Pilotbrenner anzuzünden oder betätigen Sie die Funkenzünderdrucktaste mehrere Male, bis die Pilotflamme aufleuchtet. (Sie können auch ein Streichholz verwenden, um die Pilotflamme anzuzünden.)

   Fahren Sie fort, den Steuerknopf mindestens 30 Sekunden lang niederzuhalten, bis die Pilotflamme stetig brennt, ohne auszugehen.
6. Lassen Sie den Steuerventilknopf los und beobachten Sie, ob die Pilotflamme an bleibt. Schließen Sie die Abdeckung der rechten Pilotflammenbeobachtungs-/-anzündöffnung.
7. Zünden Sie die linke Pilotflamme an, indem Sie die linke Pilotflammenbeobachtungs-/-anzündöffnung öffnen und ein Streichholz verwenden, um die Pilotflamme anzuzünden. Schließen Sie die linke Pilotflammenbeobachtungs-/-anzündöffnung.

> ⚠ *ACHTUNG:* Stellen Sie sicher, dass beide Pilotflammenbeobachtungs-/-anzündöffnungen **geschlossen** sind, um zu vermeiden, dass exzessive Wärme die Gassteuerungen beschädigt.

8. Drehen Sie den Gassteuerventilknopf, um die Einstellung EIN (ON) an der Ventilmarkierung auszurichten.
9. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die gewünschte Temperatur. Beobachten Sie, ob der Hauptbrenner der Fritteuse angeht, um den Kessel aufzuheizen.

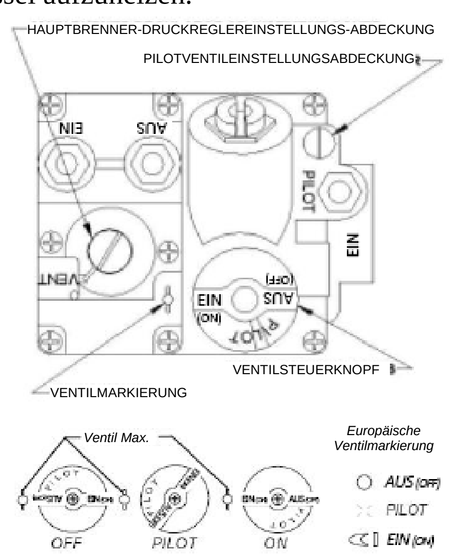


Abb. 6. Gassteuerventil- und -knopfpositionen

FRITTEUSENBETRIEBSANWEISUNGEN (Fortsetzung)

VERFAHREN ZUM HERUNTERFAHREN

HINWEIS: Das Herunterfahren ist am Ende eines Arbeitstages oder immer dann, wenn für einen Zeitraum von mehreren Stunden kein Frittieren erforderlich ist, *vorgeschrieben*. Die Fritteuse muss während etwaiger Stromausfälle oder Gasversorgungsunterbrechungen heruntergefahren werden. Die Fritteuse **MUSS** auch heruntergefahren werden, bevor der Kessel abgelassen wird oder immer dann, wenn sich kein Fett im Kessel befindet, um Schaden vorzubeugen.

1. Drehen Sie den Thermostatknopf auf AUS.
2. Drehen Sie den Gassteuerknopf, um die Einstellung PILOT an der Ventilmarkierung auszurichten.
3. Öffnen Sie die Pilotflammenbeobachtungs-/-anzündöffnung, um zu prüfen, ob nur die Pilotflamme angezündet verbleibt.
4. Drücken Sie den Gassteuerventilknopf *nieder* und drehen Sie ihn, um die Einstellung AUS (OFF) an der Ventilmarkierung auszurichten. Beobachten Sie, ob die Pilotflamme ausgeht.

HINWEIS: Bei ausgedehnten Zeiträumen der Nichtbenutzung *oder* wenn die Fritteuse gewartet wird, schließen Sie das Gasversorgungsanschlussleitungsventil, indem Sie den Handgriff des Gasventils quer zum Gasleitungsrohr stellen.

FRITTEUSENBETRIEBSANWEISUNGEN (Fortsetzung)

Beladen Sie den Fritteusenkorb mit Speiseprodukten während sich der Korb ***nicht*** *im heißen flüssigen Fett befindet. KEINESFALLS den Fritteusenkorb überfüllen. Befüllen Sie nur eine abgemessene Menge an Speiseprodukten* ***(0,7 kg,*** *typischerweise; falls kleinere Portionen gewünscht sind auch weniger). Platzieren Sie den befüllten Fritteusenkorb vorsichtig in das heiße flüssige Fett, um ein Verspritzen zu vermeiden.*

Sobald die Speiseprodukte im Korb den gewünschten Garheitsgrad erreicht haben, heben Sie den Korb aus dem heißen Fett and hängen Sie den Korb auf den Korbaufhänger, um ihn vor dem Servieren ca. 15 - 30 Sekunden lang abtropfen zu lassen.

Erhöhen Sie NIEMALS die Thermostateinstellung über die empfohlene Einstellung hinaus, um die Garzeit zu reduzieren; dies produziert ein Produkt niedrigerer Qualität und verursacht ein schnelleres Zersetzen des Fetts.

EMPFOHLENE FRITTIERDAUER FÜR POPULÄRE FRITTIERTE SPEISEN

Speiseprodukt (typische 0,7 kg Befüllung)	Fritteuse	Frittierdauer (Minuten)
Panierte Speisen		
Calamares	171 °C	2:30 - 3:00
Käsestangen		3:00
Frittierte Garnelen (paniert)		3:00
Gefrorene Garnelen (paniert)		4:00
Pilze		2:30 - 3:00
Zwiebelringe		2:30 - 3:00
Tomatenstangen		3:00
Hähnchen		
Kroketten (Nuggets)		3:00 - 4:00
Vorgegarte, panierte Stücke		3:00 - 4:00
Roh bis gar, Stücke*		12:00 - 15:00
Streifen		5:00
Corn Dogs (Würstchen in Maisteig)		2:30
Pommes Frites		5:00
roh bis gar 6,4 mm dick		5:00
nur blanchiert 6,4 mm dick		2:30
nur gebräunt 6,4 mm dick		2:30
roh bis gar 9,5 mm dick		6:00
nur blanchiert 9,5 mm dick		3:00
nur gebräunt 9,5 mm dick		3:00
roh bis gar 12,7 mm dick		7:00
nur blanchiert 12,7 mm dick		4:00
nur gebräunt 12,7 mm dick		3:00
Krapfen		3:00
gefrorener Fisch		4:00 - 7:00
Tortilla-Chips**	171 °C	2:00 - 2:30

** - i. d. R. pro Bestellung = Flügel, Keule Brust, Schenkel (1/2 Hähnchen)*

*** - Verwenden Sie einen zweiten Korb oben auf den Chips im unteren Korb, um sie im heißen Fett zu halten, andernfalls schwimmen sie hoch, bevor sie komplett gegart sind.*

FRITTEUSENBETRIEBSANWEISUNGEN (Fortsetzung)

VERFAHREN ZUR TÄGLICHEN REINIGUNG

HINWEIS: Das Reinigen wird für das Ende des Arbeitstags empfohlen, um die Fritteuse für den ordnungsgemäßen Betrieb, wenn sie das nächste Mal benutzt wird, vorzubereiten.

> ⚠ GEFAHR
>
> KEINESFALLS die Fritteuse bewegen während sie HEISSES Fett enthält. Geben Sie ihr Gelegenheit zum Abkühlen und lassen Sie das Fett aus der Fritteuse ab, bevor Sie sie zu Service-, Reinigungs- oder Wartungszwecken bewegen, um ein Verschütten oder Verspritzen zu vermeiden. [Siehe Schritte 1 bis 7.] Verbrennungen durch HEISSES Fett können zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Trennen Sie beim Reinigen, ***wenn*** ein Umstellen Ihrer Fritteuse erforderlich sein sollte, die Gaszufuhrleitung von der Fritteuse ab. Falls Ihre Fritteuse mit Laufrollen ausgestattet ist, entriegeln Sie die Laufrollen und nehmen Sie das die Bewegung einschränkende Kabel ab. Bewegen Sie die Fritteuse nach Bedarf, so dass die Durchführung des folgenden Reinigungsverfahrens möglich ist:

1. Öffnen Sie die Vordertür der Fritteuse. Bringen Sie die Abflussverlängerung am Abflusskugelventil an.
2. Führen Sie das **Verfahren zum Herunterfahren** durch. Stellen Sie sicher, dass das Gasversorgungsanschlussleitungsventil geschlossen ist (Handgriff *quer* zum Rohr) und die Pilotflamme verloschen ist.
3. Positionieren Sie einen Blecheimer [NIEMALS einen aus Kunststoff verwenden!] mit einem Filterkegel direkt unterhalb des Endes der Abflussverlängerung.
4. Entfernen Sie die Fritteusenkörbe und die Bodensatzschale, sofern darin vorhanden, aus dem Kessel. (Falls das Gittersieb darin vorhanden ist, verwenden Sie die Räumstange, um es aus dem heißen Fett zu heben, um Verbrennungen zu vermeiden.) Reinigen und spülen Sie diese Artikel gründlich im Waschbecken. STELLEN SIE SICHER, dass diese Artikel komplett trocken sind, bevor Sie sie das nächste Mal verwenden.

VERFAHREN ZUR TÄGLICHEN REINIGUNG (Fortsetzung)

5. Geben Sie dem Fett vor dem Ablassen Gelegenheit abzukühlen. Öffnen Sie das Abflusskugelventil langsam, um das Fett abzulassen. Lassen Sie Vorsicht walten, um ein Verschütten oder Verspritzen des Fetts zu vermeiden.
6. Verwenden Sie vorsichtig die Räumstange, um etwaigen Bodensatz, der den Abfluss des Kessels blockiert, zu beseitigen. Spülen Sie sämtlichen Bodensatz am Boden des Kessel aus, indem Sie gefiltertes, flüssiges Fett in den Kessel gießen, bis das Fett, dass aus dem Abfluss läuft, klar ist.
7. Schließen Sie das Abflusskugelventil nachdem der Kessel komplett vom Fett und Bodensatz entleert ist. Nehmen Sie die Abflussverlängerung ab. Reinigen, spülen und trocknen Sie sie vor der Einlagerung.

> ⚠ VORSICHT!
>
> Warten Sie, bis sich der Kessel abgekühlt hat, bevor Sie Schritt 8 durchführen, um Verletzungen durch Verbrennungen zu vermeiden.

8. Wischen Sie das Innere des Kessels gründlich mit sauberen Tüchern aus.
9. Führen Sie regelmäßig die **"AUSKOCH-"ANWEISUNGEN** durch, um eine gründliche Reinigung des Kessels sicherzustellen. (Schlagen Sie weiter oben im Abschnitt FRITTEUSENVORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ nach.)
10. Stellen Sie die Fritteuse an ihren normalen Betriebsaufstellungsort zurück und schließen Sie sowohl die Gaszufuhrleitung als auch das die Bewegung einschränkende Kabel wieder an. (Bei mit Laufrollen ausgestatteten Fritteusen, sperren Sie die sperrbaren Laufrollen, um die Bewegung zu verhindern.)
11. Füllen Sie den Kessel erneut mit gefiltertem (oder frischem) flüssigen Fett bis zur gewünschten Einkerbmarkierung, die sich rückwärtig im Kessel befindet *nur dann*, wenn der Fritteusenbetrieb in einer anschließenden Schicht fortgesetzt wird. Andernfalls schmelzen Sie das Fett in seinen flüssigen Zustand und füllen den Kessel erneut, *bevor* der Fritteusenbetrieb planmäßig während der nächsten Arbeitsschicht ansteht.

VERFAHREN ZUR TÄGLICHEN REINIGUNG
(Fortsetzung)

12. Bringen Sie das Gittersieb (oder, falls verwendet, die Bodensatzschale) zurück in seine bzw. ihre ordnungsgemäße Position im Kessel. Platzieren Sie die Fritteusenkörbe auf dem Korbaufhänger, fertig zum Einsatz.

13. Führen Sie das **Verfahren zum Anzünden** durch, um die Fritteuse wieder in Betrieb zu nehmen, sobald erwünscht.

ANLEITUNG ZUR MONATLICHEN WARTUNG

HINWEIS: Eine regelmäßige Wartung wird ***empfohlen***, um den ordnungsgemäßen Betrieb der Fritteusen aufrechtzuerhalten

Prüfen Sie einmal pro Monat, vor Beginn des Fritteusenbetriebs, den Kamin (hinter der Spritzschutzplatte), um sicherzustellen, dass er frei ist, so dass Abluftverbrennungsgase unbehindert zum Luftabzugshaubenbereich fließen können. KEINESFALLS den Kamin übermäßig schmutzig werden lassen. NIEMALS eine Blockierung des Kamins zulassen.

Prüfen Sie monatlich den Zustand der Luftabzugshaube. Falls sie Anzeichen einer beträchtlichen Menge fettiger Rückstände zeigt, entfernen (reinigen) Sie die Rückstände, um den freien Fluss der Ventilationsluft zu gestatten.

FRITTEUSENFEHLERSUCH- UND -BEHEBHUNGSFÜHRER

Jeglicher Service (Reparaturen oder Austausch von Teilen) muss von einer qualifizierten Service-Agentur durchgeführt werden.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
Der (piezo-elektrische) Pilotflammen-Drucktastenfunkenzünder, sofern vorhanden, zündet die Pilotflamme nicht an	1. Die Elektrode des Anzünders befindet sich in der falschen Lage oder ist verschmutzt/verrußt. 2. Zündkabel lose, Anzündermutter lose. 3. Piezo-elektrischer Anzünder erzeugt keinen Funken.	1. Elektrode bis auf 4,75 mm an die Pilotbrennerspitze heranrücken. Elektrode reinigen. 2. Zündkabelverbindung an der Anzündermutter prüfen und sicherstellen, dass die Verbindung fest angezogen ist. 3. Anzündermechanismus austauschen (Portion mit Druckknopf).
Pilotflamme bleibt nicht an.	1. Verschmutzter/verrußter Pilotbrenner. 2. Niedriger Gaszufuhrdruck [weniger als 15 mbar für Erdgas; 27,5 mbar für Propan, wenn alle anderen gasbetriebenen Gerätschaften in Betrieb sind]. 3. Pilotflamme ist zu klein, um den Temperaturfühler zu erhitzen. 4. Pilotflamme "flackert" (wird von einer Zugluft hin und her geblasen). 5. Unsachgemäße Spannungsabgabe des Temperaturfühlers (muss mindestens 10 mV betragen, gemessen am Anschlusssockel des Temperaturfühlers). 6.Überschreitungsthermostatproblem hat das Gas abgestellt.	1. Pilotbrenner reinigen. Verfahren zum Anzünden durchführen. 2. Gaszufuhrdruck messen. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gaslieferanten, um adäquaten Gaszufuhrdruck zu erhalten. 3. Pilotventil (Teil des Gassteuerventils) justieren, um die Flammengröße zu erhöhen: Mit Schlitzen und Gewinde versehene Abdeckung abschrauben und zurückbehalten; Pilotventiljustageschraube um zwei Umdrehungen im Uhrzeigersinn drehen; mit Gewinde versehene Abdeckung wieder anbringen. 4. Zugluft blockieren oder umlenken, so dass die Flamme stetig brennt. 5. Temperaturfühler austauschen. 6. Auf etwaige beschädigte Überschreitungsthermostatverkabelung prüfen und ggf. reparieren. Rückstelldrucktaste an der Überschreitungsthermostatsteuerung betätigen. Verfahren zum Anzünden durchführen, um zu prüfen, ob die Pilotflamme angeht. Falls die Pilotflamme an bleibt, hat der Überschreitungsthermostat versagt und muss ausgetauscht werden.

FRITTEUSENFEHLERSUCH- UND -BEHEBHUNGSFÜHRER
(Fortsetzung)

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
Pilotflamme bleibt nicht an. (Fortsetzung)	6. Überschreitungsthermostatproblem hat das Gas abgestellt. (Fortsetzung)	6. (Fortsetzung) Überschreitungsthermostat durch Trennen des Temperaturfühlers vom Gassteuerventil testen. Dann den Überschreitungskabelbaumverbinder vom Gassteuerventil abziehen. Temperaturfühler wieder anschließen und Verfahren zum Anzünden wie in diesem Handbuch beschrieben durchführen. Falls die Pilotflamme an bleibt, hat der Überschreitungsthermostat versagt und muss ausgetauscht werden. ⚠ ACHTUNG: KEINESFALLS die Fritteuse mit ihrem überbrückten/abgezogenen Überschreitungsthermostat zurück in den normalen Betrieb nehmen.
	7. Gassteuerventil hat versagt.	7. Gassteuerventil austauschen.
Pilotflamme geht wiederholt aus.	1. Niedriger Gaszufuhrdruck [weniger als 15 mbar für Erdgas; 27,5 mbar für Propan, wenn alle anderen gasbetriebenen Küchengerätschaften in Betrieb sind].	1. Gaszufuhrdruck messen. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gaslieferanten, um adäquaten Gaszufuhrdruck zu erhalten.
	2. Anschluss des Temperaturfühlers oder des Überschreitungsthermostats am Gassteuerventil lose.	2. Verbindungen prüfen und anziehen.
	3. Pilotflamme berührt aufgrund exzessiven Luftflusses um die Pilotbrennerbaugruppe herum nicht kontinuierlich den Temperaturfühler.	3. Exzessiven Luftfluss blockieren, um dafür zu sorgen, dass die Pilotflamme Kontakt mit dem Temperaturfühler hat.
	4. Überschreitungsthermostatproblem hat das Gas abgestellt.	4. Auf etwaige beschädigte Überschreitungsthermostatverkabelung prüfen und ggf. reparieren. Rückstelldrucktaste an der Überschreitungsthermostatsteuerung betätigen. Verfahren zum Anzünden durchführen, um zu prüfen, ob die Pilotflamme angeht. Falls die Pilotflamme an bleibt, hat der Überschreitungsthermostat versagt und muss ausgetauscht werden.

FRITTEUSENFEHLERSUCH- UND -BEHEBHUNGSFÜHRER
(Fortsetzung)

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
Pilotflamme geht wiederholt aus. (Fortsetzung)	4. Überschreitungsthermostatproblem hat das Gas abgestellt. (Fortsetzung)	4. (Fortsetzung) Überschreitungsthermostat durch Trennen des Temperaturfühlers vom Gassteuerventil testen. Dann den Überschreitungskabelbaumverbinder vom Gassteuerventil abziehen. Temperaturfühler wieder anschließen und Verfahren zum Anzünden wie in diesem Handbuch beschrieben durchführen. Falls die Pilotflamme an bleibt, hat der Überschreitungsthermostat versagt und muss ausgetauscht werden. ⚠ ACHTUNG: KEINESFALLS die Fritteuse mit ihrem überbrückten/abgezogenen Thermostat zurück in den normalen Betrieb nehmen.
Hauptbrenner geht nicht an.	1. Gassteuerventilknopf steht auf AUS (OFF) oder PILOT.	1. Das normale **Verfahren zum Anzünden** durchführen. Gassteuerventilknopf auf EIN (ON) drehen, um die Hauptbrenner anzuzünden. Falls die Brenner nicht angehen, hat das Gassteuerventil versagt und muss ausgetauscht werden.
	2. Niedriger Gaszufuhrdruck [weniger als 15 mbar für Erdgas; 27,5 mbar für Propan, wenn alle anderen gasbetriebenen Küchengerätschaften in Betrieb sind].	2. Gaszufuhrdruck messen. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gaslieferanten, um adäquaten Gaszufuhrdruck zu erhalten.
	3. Pilotbrennerproblem.	3. Die vorhergehenden Pilotbrennerprobleme nachschlagen und die korrekten Korrekturmaßnahmen ergreifen.
	4. Thermostatsteuerung ist auf eine Temperatur eingestellt, die unterhalb der des flüssigen Fetts im Kessel liegt.	4. Thermostateinstellung erhöhen, bis die Brenner angehen. Falls die Einstellung höher ist als die gewünschte Temperatur, den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zurückstellen und dem Fett Gelegenheit geben, auf die gewünschte Temperatur abzukühlen.
	5. Gassteuerventil hat versagt.	5. Gassteuerventil austauschen.

FRITTEUSENFEHLERSUCH- UND -BEHEBHUNGSFÜHRER
(Fortsetzung)

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
Hauptbrenner hören nicht auf zu brennen.	1. Thermostat hat versagt. 2. Gassteuerventil hat versagt.	1. Drehen Sie den Thermostatsteuerknopf auf AUS (OFF). Falls die Brenner nicht aufhören zu brennen, hat der Thermostat versagt und muss ausgetauscht werden. 2. Den Gassteuerventilknopf auf AUS (OFF) drehen. Falls die Brenner nicht aufhören zu brennen, hat das Gassteuerventil versagt und muss ausgetauscht werden.
Flüssiges Fett erreicht nicht die gewünschte Temperatur für das Frittieren.	1. Niedriger Gaszufuhrdruck [weniger als 15 mbar für Erdgas; 27,5 mbar für Propan, wenn alle andere gasbetriebenen Gerätschaften in Betrieb sind], der reduzierte Hitze von den Hauptbrennern verursacht. 2. Niedriger Gasverteilerdruck [weniger als 10 mbar für Erdgas; 25,4 mbar für Propan]. 3. Loser Knopf am Thermostat; oder Thermostat benötigt Kalibrierung (Temperatureinstellung weicht um ca. 5,6 °C von der gemessenen Fetttemperatur ab).	1. Gaszufuhrdruck messen. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gaslieferanten, um adäquaten Gaszufuhrdruck zu erhalten. 2. Gasdruck am Druckmessanschluss des Verteilers der Fritteuse messen. Verteilerdruck nach Bedarf justieren (siehe Abb. 6): [a] mit Gewinde versehene Hauptbrenner-Druckreglereinstellungsabdeckung abschrauben (und zurückbehalten). [b] Druckreglereinstellschraube mit einem Flachschlitzschraubendreher drehen (im Uhrzeigersinn zum Erhöhen; entgegen dem Uhrzeigersinn zum Absenken), um die Druckeinstellung zurückzusetzen. [c] Druckreglereinstellungsabdeckung nach Beendigung wieder anbringen und fest anziehen. 3. Fett umrühren, um das heiße Fett mit einigem von der unteren "kühlen Zone" zu vermengen und ihm Gelegenheit geben, 5 Minuten lang zu stehen. Thermostatknopf drehen bis er auf *an* "klickt" (wodurch die Hauptbrenner aufflammen); auf die Einstellung achten, bei der dies auftritt. Thermostatknopf drehen, bis er auf *aus* "klickt" (wodurch die Hauptbrenner verlöschen); auf die Einstellung achten, bei der dies auftritt. Diesen Temperatur-"Klickpunkte"-Schritt mindestens dreimal wiederholen, um sicherzustellen, dass

FRITTEUSENFEHLERSUCH- UND -BEHEBHUNGSFÜHRER
(Fortsetzung)

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
Flüssiges Fett erreicht nicht die gewünschte Temperatur für das Frittieren. (Fortsetzung)	3. Loser Knopf am Thermostat; oder Thermostat benötigt Kalibrierung (Temperatureinstellung weicht um ca. 5,6 °C von der gemessenen Fetttemperatur ab). (Fortsetzung)	3. (Fortsetzung) sich die Fetttemperatur stabilisiert hat. Temperatur des Fetts messen, indem ein *akkurates* Thermometer etwa 10 cm tief in das Fett getaucht wird, um seine Temperatur zu messen. Falls die Temperaturdifferenz zwischen der gemessenen Temperatur und der Thermostateinstellung 5,6 °C oder weniger beträgt, kann der Thermostat *rekalibriert* werden. Rekalibrieren des Thermostats mittels: (a) entfernen der Kappe auf dem Thermostatsteuerknopf; (b) lösen der mittigen Messingsechskantmutterportion des Knopfes; (c) drehen der Zeigerportion des Knopfes auf den gemessenen Temperaturwert der Thermostateinstellung. Die Messingsechskantmutter fest anziehen, um die Einstellung zu verriegeln. Die Kappe wieder auf dem Knopf anbringen.
	4. Thermostateinstellung weicht um mehr als 11,2 °C von der gemessenen Fetttemperatur ab.	4. Die Thermostateinstellung gegen eine akkurate Messung der Fetttemperatur prüfen. Falls die Temperaturdifferenz mehr als 11,2 °C beträgt, kann der Thermostat u. U. *rekalibriert* werden. Rekalibrieren des Thermostats mittels: (a) entfernen der Kappe auf dem Thermostatsteuerknopf; (b) lösen der mittigen Messingsechskantmutterportion des Knopfes; (c) drehen der Zeigerportion des Knopfes auf die gemessene Temperatur. Die Messingsechskantmutter fest anziehen, um die Einstellung zu verriegeln. Kappe wieder auf dem Knopf anbringen. Falls diese Kalibrierung nicht erfolgreich ist, hat der Thermostat versagt und muss ausgetauscht werden.

Firmendetail-Kontaktinformationen:

Anets
Route 3A, Bow, NH 03304
www.ANETS.com
Telefon: + (1) -603-225-6684 Fax: + (1) -603-225-8497

Halten Sie dieses Handbuch an einer bequem zu erreichenden Stelle zum Nachschlagen bereit

L20-411 R0 German